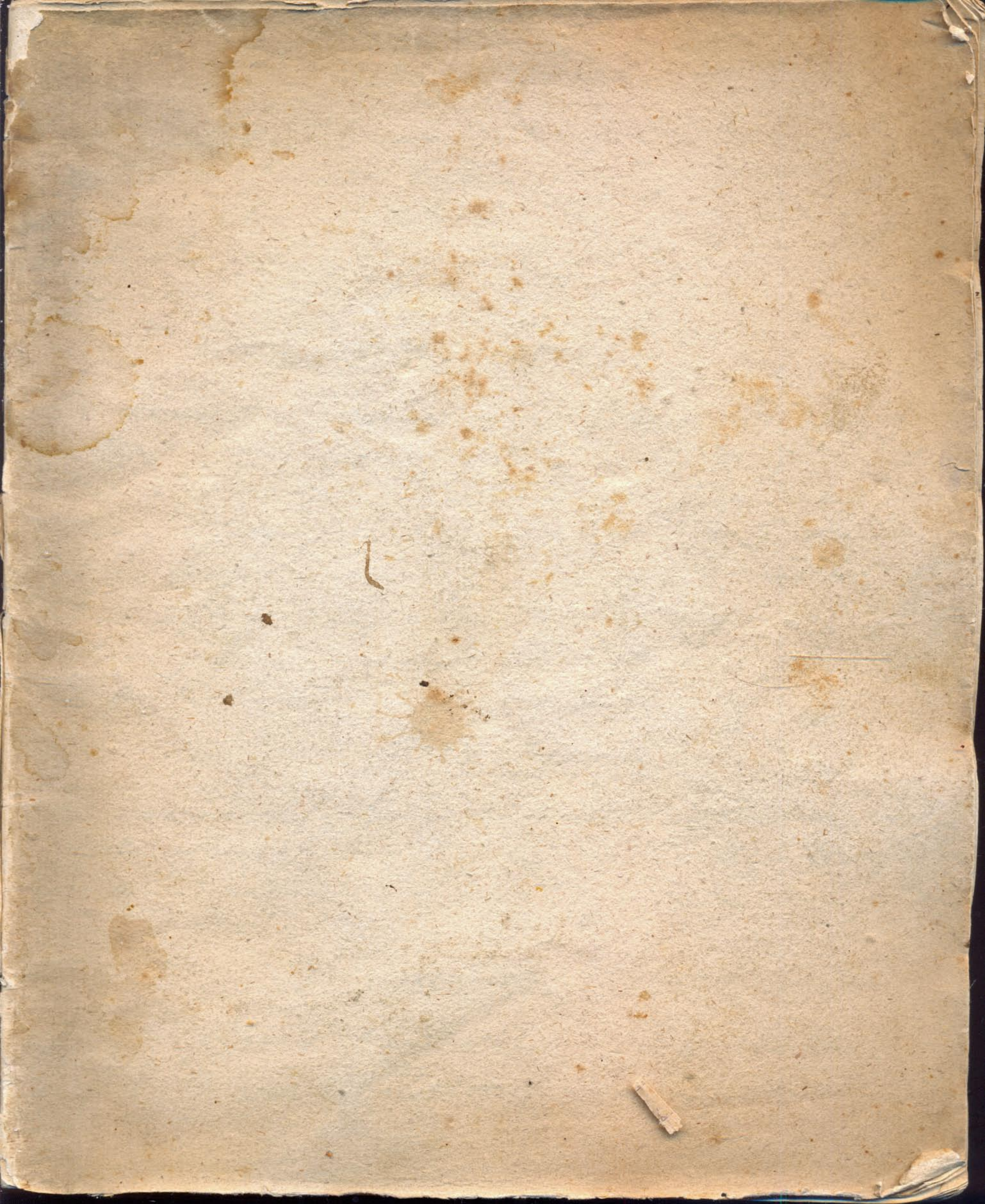
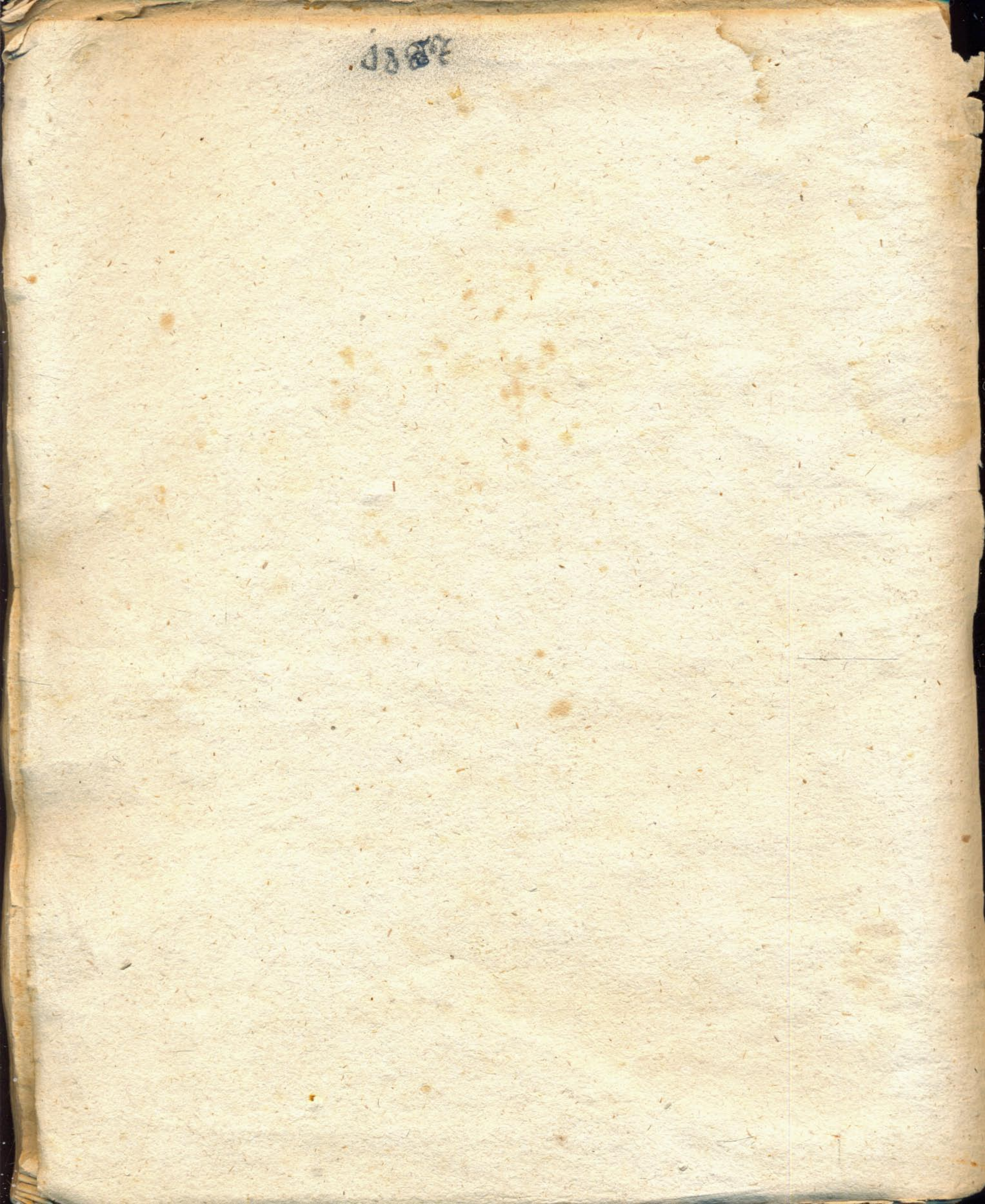




Chocolade-Suppe.

Laße in einer Rein ein paar Löffel Mehl braun werden, dan gieße siedende Milch darauf, koche in einen Topf mit Milch Chocolade und Zucker, sprudle es dan gut ab, und gieße es zu der andern Milch gib ein Stück Zimt dazu, und laße es so kochen, richte es auf gebähtes Brod an.

Hirnsträuberl.

Gib in eine Kasserole ein wenig Schmalz, laße es zergehen gib Mehl hinein, rühre es, gieße siedende Milch darauf, und mische es eine Zeit, es muß die Dicke haben, eines Brandteiges hernach kömt das durchpassirte Hirn hinein, welches vorher nur gekocht wird, und etwas Muskatnuß hernach schlage 3 Eyer und 7 Dotter nach und nach hinein wenn es schön gut verrührt ist, fülle es in die Spritze und backe kleine Krapferl in heißem Schmalz.

Bir Suppe

Das Bier wird aufgesotten und Muskatnuß darein gerieben, sprudle in einen andern Topf Eyerdotter, Rahm und Zucker gieße das siedende Bier darauf, sprudle es recht gut ab, so ist es fertig.

Buiszuitten Schöberl.

Man treibt ein Stück Butter ab, dann schlage 2 Dotter hinein, hernach gibt man 2 Löffel Mehl ein wenig süße Milch und

2 Eyern, salze es, gib es in ein beschmiertes, und dann ausge-
staubtes Model, verbacke es, und dann schneide es würflicht.

Suppen Consume

Mache aus Schmalz und Mehl eine lichte Einbrenn, vergieße
sie mit Suppe, und laße es ein wenig kochen, wenn es etwas
dicklicht ist, stelle es ab, passire es durch, dann gib 4 Dotter
etwas Mußkatnuß, und ein wenig Salz, sprudle dies zusam-
men, dann gib es in ein beschmiertes Modell, und koche es in
Dunst, wenn gebacken ist, gib es Löffelweise in den Suppentopf
und gieß darauf die Suppe.

Hirn Suppe.

Es wird eine Einbrenn gemacht, dann läßt man geschnittene Zwiefel und
Petersiel darin anlaufen, wenn dieses gelb ist, gib etwas durch-
passirtes Hirn hinein, mit Suppe vergossen, dann wird ein Ey
hinein gesprudelt und über gebähte Schnitten angerichtet.

Erdäpfel Schöberl

Ein Stück Schmalz wird abgetrieben, dann gib 5 Dotter 3 Löffel
saueren Rahm dazu, verrühre es gut, dann gib 4 Eyern, Lemonien-
schallen, eine Handvoll Bröseln, und so viel geriebene Erdäpfel
daß es die gehörige Dicke hat, gib es in einen beschmiertes Mo-
del, laß es backen, schneide es würflicht, und gib Suppe da-
rüber.

Leber Consume

Man läßt in einem Reindl Zwiefel anlaufen, dann gibt man so viel Bredbröseln dazu, daß es das ganze Schmalz einsauft, läßt sie gelb werden, hernach gibt man dazu Petersil fein gehackt, sammt den ausgestrichenen Leber, stellt es auf, vergießt es mit fetter Suppe, und gibt ein Löffel sauren Rahm dazu, läßt es aufkochen, dann kommen noch 2 Eyerdötter hinein, gibt es in den beschmierten Model, verbacht es in Dunst, zerschneidet es würflicht, und gibt Suppe darüber.

Hirn Consume

Mache ein Einbrenn laß Zwiefel darin anlaufen gib das gekochte durch passirte Hirn dazu, laß es rösten, gib Gewürz dazu, salze es, und vergieß es mit Suppe, laß dieses verdünsten, stelle es dan ab, gib 2 Dötter hinein und einen Löffel Semelbröseln, fülle es in ein beschmiertes und gestaubtes Model, verbache es in Dunst, stürze es heraus, schneide es würflicht und gib Suppe darüber.

Reis Knödel

Von 12 Loth Reiß wird ein völliger Reiß gemacht, wen dieser fertig ist, kommen 4 Loth Parmesankäß dazu, und gleich von der Glüth abgestellt, dann gib man dazu 6 Dötter 2 Löffel Mehl und Salz, daraus macht man Knödel, und kocht sie in der Suppe ein.

Kaiser-Gerstel

In ein Drittl Suppe schlägt man 6 Dotter hinein, ein Kaffeelöffel Mehl und etwas Salz, dies sprudelt man gut ab, dann füllt es bis zur Hälfte der oben Tassen, stellt sie in eine Rein und kocht sie in Dunst, nachdem der Teig in den Tassen hart geworden, stürzt man ihn heraus, vor dem Anrichten giebt man heiße Suppe darüber.

Lungenstrudel auf der Suppe.

Mache aus einem Eyerdotter, ein wenig Wasser und für ein Messerspitz Salz, einen Strudelteig, verarbeite ihn, und laß ihn zugedeckter rasten, röste die Lungen, die zuvor gekocht, und dann gehackt worden ist, mit einem Stückchen Butter schön braun, dann mache die Fülle aus zwey Eyerklar, und einem Dotter, drey Löffel Milch und einen Löffel stoßen dann sprudle es, ziehe den abgelegenen Teig fein aus, bestreiche es mit der Fülle, und bestreue es mit der geröstteten Lunge, und eine Handvoll Semmelbröseln, koche es in Dampf, schneide es auf Stücke, richte es in die Schüssel, und gieß siedende Suppe darauf.

Brod Suppe.

Laß die aufgezletelten Schnitten Brod in fetter Suppe rösten, gieb wenn sie genug geröstet sind Suppen dazu, laß es kochen, vor dem Anrichten sprudle ein Ey hinein, oder laß es ganz einmal übersieden, dann gieb es dazu.

Macaronii Nudel

Nim einen Handvoll Mehl, zerbröseln ein Stückchen butter oder Schmalz, mitsammen, mache den Taig mit einem Eyerdotter, und ein paar Tropfen Wasser, laß ein wenig verstehen, nim ein Stückchen nach dem andern und walze mit der Hand ganz dünn Strützeln, schneide sie in kleinen Stückchen und mache auf dem brettel schön macaronie

Französische = Suppe.

Zerschneide etwas Seller, gelbe Rüben, Petersilkraut und Zwiefel auf feinen Nadeln, laß es mit ein wenig fetten von der Suppe braungelb rösten, gieb dann einen Schöpflöffel Suppe, und wenn es aufgelaufen hat, thue noch mehr von der Suppe dazu, wenn sie gut gekocht sind, richte sie über gebähte würflicht geschnittene Semeln und gekochte dann klein geschnittene Würsteln an.

Speckknödeln auf der Suppe.

Treibe ein kleines Stückchen und etwas frischen Speck, welcher vorher in der Pfanne etwas zerlassen worden ist, pflaumig ab, schlage ein Ey hinein, gieb nachdem du es verrührest einen Löffel Rahm hinein, etwas würflicht geschnittene Semmeln und ein wenig eben so zerschnittenes geselchtes Fleisch, fein zerschnittene Petersil, und ein wenig Mehl, soviel daß es zusammen hält dazu mache Knödeln koche sie in Wasser, nim sie dann heraus beim Anrichten gieß Suppe darauf.

Gestossene Lebersuppe

Walze die auf Würfeln geschnittene Leber in Mehl, und brate sie dann in der Pfanne, mit ein wenig Schmalz sehr schnell, backe nun 1te Semmel auf Schnitten geschnitten, zwey Eyer etwas Zwiefel gelbe Rüben und Petersiel, stosse alles miteinander im Mörser fein, passire durch einen Sieb, dann lass es mit Suppe vergossen dünsten, dann giess noch mehr Suppe darauf, lass es aufkochen, und richte es über gebähte Semmelschnitten auf.

Leberknödel in der Suppe

Lege Kalbsleber aus, und rühre sie gut durcheinander, treibe Schmalz ab, schlage zwey Eyerdotter hinein, salze es, gieb zerschnittene Petersiel, Mairon, gestossenen Pfeffer, Muskatblüh und Gewürznelken dazu, dann mische die Kalbsleber etwas vorher in Milch eingeweichte Semmelbröseln, ein Löffel Mehl u. dann so viel trockene Semmelbrösel darunter, dass es die gehörige Dicke hat, dann koch die Knödel auf der Suppe.

Semelknödeln auf der Suppe.

Treibe Schmalz gut ab, verrühre Eyer und dann Semmelbröseln darunter, salze, mach Knödeln, und koche sie auf der Suppe.

Speckknödel auf der Suppe.

Schneide kleine würflicht etwas Semmeln, dann gieb die Hälfte davon in zerlassenen heissen Speck, wenn sie gelb geröstet sind, mische

sie unter die andere trockene Hälfte, vermische etwas Milch und
3 Eyer und gieße es darauf, dann gieb ebenfalls so fein geschnit-
tenes Schweinfleisch und Speck dazu, auch würflicht geschnitten,
mische dies alles unter einander, und dann lasse es eine Zeit
aufkochen hernach gieb so viel Mehl dazu, daß sich die Knö-
derl zusammen halten.

Krebsen Suppe.

Zerstoße die Krebsenschallen mit einem Stück Butter fein dann
röste es ein wenig in der Pfanne laß es dann im Töpfel mit et-
was Seller und Petersil recht gut kochen mache im Reindl
eine lichte Einbrenn von Schmalz und Mehl, seihe die Suppe
dazu, laß es aufsieden, richte es über gebähte Semmelschnitten
oder koche Reis darauf.

Schwäm Suppe.

Zerhacke eine Handvoll eingeweichte Schwämme etwas Petersil
und Zwiefel nicht gar fein, röste es dann im Reindl mit etwas
Butter, dann gieb 2 Löffel Mehl und dan etwas Fisolenwas-
ser dazu laß aufkochen, und richte es über gebähte Semmel-
schnitten an.

Erbsen purä Suppe.

Laß etwas zerschnittenen Zwiefel Petersilwurzen gelbe Rüben Seller
mit ein wenig Schmalz dünsten, koche im Töpfel eine Handvoll Erbsen

gieb man sie gelaßt und ein Reindl, Wurzelwerk, wann es etwas gedünstet ist, laß es kochen, dann passire es durch einen Sieb, gieß es mit fisch Suppe an, laß aufsieden, richte über gebähte Semeln an.

Haschee-Strudeln auf der Suppe

Mache einen Strudelteig und laß ihn eine Zeitlang rasten, unter einem warmen Reindl, ziehe ihn dann nicht zu fein aus, und bestreue ihn mit der Fülle, die so gemacht wird, man giebt in ein Reindl Schmalz, läßt es heiß werden, dann giebt man fein geschnittenen Lauten mit etwas Petersiel dazu, dann laß es gut rösten, giebt noch ein Löfel sauere Rahm dazu und Suppe, wie auch einige Eierdotter etwas Gewürz und Salz, rolle sie fest zusammen schneide kleine Strudeln und koche sie auf der Suppe.

Haschee Knöderl

Treibe etwas Schmalz ab, sodann rühre 2 Eyer hinein, wenn dieß gut verrühret ist, giebt man Kalbskopf das Fleisch welches sich daran befindet, fein gehackt darunter, und etwas Semelbrösel und so viel Mehl daß sie zusammen halten.

Lemonie Soß

Mache eine Einbrenn schön dunkel gelb aus Schmalz und Mehl giebt etwas Zucker dazu, und ziemlich viel Lemonienschallen fein gehackt, vergieße es dann mit Suppe, und gieße etwas Lemonisaft hinein.

Erdäpfel Pÿren

Koche abgeschälte, dann auf Würfeln geschnittene Erdäpfel, wenn sie gehörig weich sind, gieße das Wasser ab, zerdrücke sie mit einem Löffel, gieb etwas Butter und später einen Löffel sauern Rahm dazu, laß es bei der Gluth stehen.

Garnirte Äpfel

Schäle Maschanzger Äpfel ab, stich sie aus, koche sie in Wasser, Wein und Zucker bis sie weich werden, dann nehme sie heraus lege sie auf eine mit Butter bestrichenen Teller fülle sie mit Eingesottenem, und übergieße sie mit selben Saft, worin sie kochten, bestreue sie mit etwas Zwiback, Mandeln und Zucker dann mache von 3 Klaar einen festen Schnee, unter diesen gerührten ebenso viel Löffel Zucker als Löffel Schnee sind, bestreiche nachdem die Äpfel damit, aber früher als du sie mit Zwiback bestreust, etwas von diesen Klaar gieb in eine Spritze, und garniere die Äpfel damit, dann gieb sie in einen kühlen Ofen.

Gedünstetes sauers Krauth

Koche das Krauth in Salzwasser, dann seihe das Wasser weg laß in einem Schmalz Zucker und etwas Selchen zergehen, gieb das Krauth hinein, laß es etwas dünsten, dann bestäube es mit etwas Mehl laß es wieder dünsten, und gieb so viel Sauern dazu als nothwendig ist.

Zwiefel=Soß

Laß ein wenig Butter einen Löffel voll Mehl rösten, gib dann etwas geschnittene Zwiefel hinein, wenn es lichtgelb geworden, gieße etwas Suppe daran, salze und säuere es ein wenig, und laß es noch aufkochen.

Erzwungenes Kraut

Zerschneide frisches Kraut auf dicke Nudeln, laß in einer Rein etwas Schmalz heiß werden, gib dann das zerschnittene Kraut und etwas Essig dazu, laß es so dünsten bis es gelblicht wird, dann staube einen Löffel Mehl darauf, und salze es, laß es noch etwas dünsten, und gib etwas Suppe dazu.

Französische Würst

Hacke Kalbfleisch sehr fein, hernach lege ein dickes Lavadel auf den Milch, stoße dieß beides zusammen in einem Mörser zu reiben, es hernach durch, gib Dotter und Gewürz dazu, untermische es dann, gib es auf ein sehr stark mit Mehl bestäubtes Nudelbrett, treibe es mit dem Messer klein fingerdick aus, beschmiere dieses ausgewalzte Fleisch mit einem gewöhnlichen Eingerührten, rolle es einer Wurst gleich zusammen, gib es auf ein stark mit Butter bestrichenes Papier, wickle es noch in ein Tuch ein, lasset es kochen in Wasser, nach diesem nimmt man sie heraus, läßt sie kalten, schneidet kleine feine Blätteln und gibt braune Suppe darauf.

Biscuitten=Schöberl

3 Eier 3 Dotter und 3 Löffel Mehl werden leicht unter einander gerührt, samt etwas Salz, dieß wird verbacken, und dann würflicht geschnitten. darüber kommt Suppe.

Marck Knöderl.

Treibe ein Ey gross Schmalz ab, schlage dann 4 Eyer nach und nach hinein gib dann auf klein würflicht geschnittnen 1/2 Semel und 1/4 ℔ Beinmarch, die Semel wird vorher mit guter Milch angefeuchtet, und diess in das abge-triebene hinein gegeben, etwas Muscatnuss, Petersil und 2 Hand-voll Mehl samt etwas Salz, mach Knöderl koche sie auf den Wasser, wenn dann anrichten gib Butter darüber.

Lemonie Soss über Rinderne Zunge.

Lass in ein Reindl einwenig Zucker in Schmalz gelb werden, dann gib etwas Brösen und Mehl dazu, und ein wenig Wein, lass sieden gib ge-hackte Lemonieschallen und Lemoniesaft dazu.

Kalte Sardeln Soss.

3 Sardellen und 4 Dotter werden mit Essig angefeuchtet, gestossen hernach durchgetrieben und mit Essig vergossen, gib auch ein wenig Schnittlauch dazu.

Gedünstete Fisolen Strankerl

Putze die Strankerl, schneide sie länglicht, schräge, brenne sie mit siedenden Wasser ab, lass sie in einem andern Wasser noch einen Sud thun, lass in einer Rein Schmalz heiss werden, lass dann klein geschnittenen Peter-sil anlaufen dann gib die Strankeln gut ausgedrückt hinein, salze sie decke sie zu und lass sie schön weich dünsten, dann staube sie mit Mehl ein, lass noch ein wenig dünsten gib dann etwas Suppe lass sie gut verdünsten, dann gib etwas Rahm dazu.

Gedünstete Schwäme

Nachdem man die Schwämme gut ausgeputzt und klein geschnitten hat, wäscht

man sie gut in kaltem Wasser, sodann gibt man sie in eine Rein und läßt sie zugedeckter so lange dünsten, bis sie alles Wasser von sich geben, welches man dann weg gießt, dann staubt man sie mit etwas Mehl und Brodbröseln begießt sie mit halbgemachten halb Öhl halb Fett gibt etwas feingeschnittenen Knoblauch, Petersil, Pfeffer und Salz dazu, und läßt sie so dünsten auf die letzt gib noch etwas süssen Rahm dazu.

Erdäpfel Soß.

Mache eine Einbren von Schmalz und Mehl gib auch etwas geschnittene Zwiefel hinein, und wenn sie gelb ist, gib auch würflicht geschnittene Erdäpfel die vorher etwas weniges gekocht waren hinein, gib etwas Suppe dazu und ganz zuletzt vor dem Anrichten säuern sie mit etwas sauern Rahm.

Ragas Croläe

Man zerlaßen in einem Reindl etwas Schmalz, wenn es heiß ist laß Zwiefel darin anlaufen, und etwas geschnittenen Petersil gib das würflicht geschnittene Wildbrat oder Braten hinein, röste es ein wenig. dann staube es mit Mehl ein, vergießen es mit etwas Suppe, dann stelle es weg von der Glut gib 2 Dotter und etwas sauern Rahm hinein, gib es auf ein bestaübtes Brett. laß es kühlen, und schneide Stangerl wickle sie in Ey und dann in Brösel und backe sie langsam in Schmalz.

Zuck Ente in Eingeschlachten.

Dünste die Ente mit ein wenig Zwiefel, etwas gelbe Rüben Sellerie Petersil und ein wenig Schmalz, bis das Wurzelwerk ein wenig gelbeicht wird, gieß dann einen Schöpflöffel Fischsuppe, und wenn es verdünstet

ist, noch einen darauf, bis die Leber weich ist, dann bestaube sie mit ein wenig Mehl und laß wieder eine Zeit dünsten, dann gib einen Schöpflöffel Fisch-Suppe und einen Löffel sauern Rahm, auf die Letzt beim Anrichten muß die Soß durchseihen.

Gedämpftes Fleisch

Das Rindfleisch wird gelößert und mit Schweinefleisch oder Würst Kül-ben ausgefüllt, dann wird in einen Rein gethan, etwas Wein Essig Wasser samt Schalotten, Seler, Porr, Petersil samt Würtzen, Möhren, Kreinwürtz, Gewürznelken, Pfeffer, Basiliken in die-sen gedünstet und gut zugemacht, dann richte das Fleisch an.

Rech Schlegel

Laß ihn zeitigen, hernach spicke ihn und brate ihn auf dem Spieß begieß mit der Beitze, wenn er schon genug gebraten ist, nim ihn herab lege ihn in die Einbrenn die aus Schmalz und Mehl besteht und gieße da-rauf etwas Suppe, und die Suppe welche beim Braten des Schlegels übrig bleibt, hernach gib etwas Rahm und Lemonieschalen dazu wie auch Gewürznelken und Kreinwürz.

Mullbraten.

Wird gefüllt die Hälfte Wasser und die Hälfte Wein, dann Zwiefel, Sel-ler Möhren, Schalotten, Kreinwürtz, Gewürznelken und Lemonieschallen in diesen wird es gedünstet, oben und unten Gluth gethan, wenn es gedünstet ist, nim den Braten hinaus, seihe die Soß ab bestaube das Würzelwerk mit Mehl und lasse es bräunen, dann gib etwas Sup-pe seihe es durch, thue noch die andere Soß dazu, und den Braten, auf die Letzt kommt etwas Rahm.

Roßbratl mit Rahmsoß.

Gieb Schalotten, Zwiefel ein wenig Knoblauch, Thimian Spek und Lemonie, verschnitten in einen Reindl lege den geklopften Braten hinein, gieb Essig und Suppen darauf, und laß sieden, wenn die Suppe verkocht und der Bratl weich ist, so nehme es heraus, laß das Wurzelwerk ein wenig allein dünsten, dann gieb 1 Löffel Mehl hinein, und laß es wieder dünsten, dann gieb ein wenig Suppe darauf, lege den Braten in ein anderes Reindl, u: passire durch ein Sieb die Soß darauf, dann gieb 2 Löffel sauern Rahm und ein Stükl Lemonieschalen dazu.

Wachtl in Reiß gedünst.

Laß in einem Reindl die Wachtl mit einem Schöpflöfel voll kalter Suppe und einem Stük Zwiefel dünsten, wenn sie zur Hälfte gedünstet ist, nim den Zwiefel heraus und bestaube es mit einen Löffel voll Mehl, laß noch ein wenig dünsten dann gieb eine Faust voll verlesen abgeklaubten und gewaschenen Reiß und einen Schöpflöfel voll Suppen dazu und noch dünsten.

Tauben in Reiß.

Laß die ganze Tauben mit etwas Petersiel gelbe Rüben, Zwiefel und etwas Suppenfette dünsten, dann verfahre damit so wie mit der obigen Wachtl. blos daß du dann das aufgefangene Blut von der Tauben welches du in ein wenig Essig aufgefangen hast dazu giebst.

Hasen im Eingemachten.

Laß die gespaltene Schultern von Hassen mit ein wenig Petersiel, gelbe Rüben, Seller, Zwiefel. Limonie, Essig und kalter Suppen dünsten, wenn es weich ist. bestaube ihn mit einen Löffel Mehl wenn das Mehl schon

gelb ist, gieb Zucker dazu, salze und gieb noch einen Löffel Rahm und Gewürz dazu, beim Anrichten passire die Soß durch.

Gedünstetes Schnitzl

Klopfe einen Schnitten von kälbernem Schlegel gut ab, salze es ein, gieb in ein Reindl einige Schnitten, Zeller gelbe Rüben Petersil Zwiefel Limonie etwas fette, und darauf lege das Schnitzel, laß eine Zeit dünsten, dann bestaube es mit 2 Löffel Mehl laß ein wenig dünsten dann gebe etwas Zucker einen Löffel Rahm ein wenig Neugewürz Muskatblüh und Limonisaft, bei dem Anrichten passire es durch

Kälbernes Schnitzel oder Carbenatell.

Zerklopfe recht gut die Schnitzel, salze sie ein, dann bestreue sie recht gut mit feinen Brodbröseln und brate sie schön dunkel gelb in heißer fette und in einer Bratpfann.

Kälberne gedünstete Leber

Ziehe von der Leber die feine Haut ab und spicke sie mit Speck, lege in ein Reindl Schmalz ein Stück Speck, Zwiefel mit Grünzeug bestreut, und die Leber bestaube mit Mehl, und laß sie eine Zeit dünsten, dann gieb Zucker, Limonischalen Lorberblätter und Rosmarin dazu, laß noch eine Zeit sieden, passire dann die Soß durch, und gieb noch Limonisaft und sauren Rahm dazu.

Gedünstete Lungel

Gieb fette in eine Rein wenn selbes heiß ist, gieb zerschnittenen Petersil Zwiefel und Knoblauch hinein, wenn es gelblicht wird, gieb die geschnittene Lungel dazu, laß eine Zeit rösten bestreue es dann mit Mehl laß wieder ein wenig dünsten, dann gieb etwas Zucker, Pfeffer Gewürz Essig und zuletzt Rahm dazu.

Rindene gebäckelte Zunge.

Klopfe die Zunge recht gut, reibe sie mit gestossenen Wachholder-
beeren, Salz, Salitter, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thimian, Kümmel
und Zwiefel gut ein, beschwere sie mit einem Stein, lasse sie
so acht Tage dann koche sie, schneide sie auf und gieb sie mit
Kren bestreut zur Tafel.

Kapaun in der Müscherl Soss.

Mache eine Einbren von Schmalz und Mehl dann vergiesse es mit
Suppe und säuere mit Wein, hernach gib die Kapaun Stückeln
und auf die letzt wenn du willst Müscherl.

Gespicktes Mulbratel

Spicke das in der Speisbeitze gewesene Mülbratel mit Speck brate
es auf dem Spiess und begiesse es öfters mit zerlassenem Speck
mache in einem Tiegel eine Einbren von Schmalz u. Mehl ziemlich
gelb gib dann ganz ein wenig von der Beitze und ein wenig
Suppe dazu, lass aufsieden dann gib einige Löffel saueren
Rahm hinein, lass wieder aufsieden beim Anrichten giess die
Soss über das Mülbratl.

Hirsch-Zemer.

Lege in eine Casserole geblattelte Zwiefel Seller, gelbe Rüben
Petersil fetten Wurzen Rosmarin, Thimian, Lemonischalen,
dann lege den Hirsch Zemer darauf, lass es dünsten hernach gib
2 gebähte Brodschnitten hinein, samt 1 Seidl schwarzen und 1
Seidl weissen Wein, und lass dieses auch beinahe versieden, ehe

genaher das Würzelwerk ungebrennt zu haben, gieb auch Nage-
würtz, Gewürznelken und Pfeffer; beim Anrichten gieße ein
wenig von dieser Suppe darauf bestreue es mit geröstetem
Brösel auf dieses darauf Zucker hernach brenn den Zucker mit
einem gleichenden Eisen. Gieb in einer Schalle Hetschehetsch
Soß dazu, die gemacht wird wie folgt. Mache eine dunkle Brän-
ne Einbrenn mit Butter Zucker u. Mehl vergieße es mit halb.
Wein halb Wasser hernach gieb das Hetschehetsch eingesottene
hinein.

Laberl Fleisch

Das rohe Rindfleisch wird sehr fein geschnitt dann giebt man dazu
eingeflezt geschnittene Speck Lemonienschallen. Gewürz, Knoblauch-
Wasser, ein paar Tropfen und Salz dieß wird alles gut zusammen
untermischt, dann formt man kleine runde Laberl daraus, dann
giebt man in eine Rein Zwiefel, Schalotten Schetrazi, Lorberblat
Bersilien. Seller und ganzes Gewürz auf dieses werden die
Laberl gethan, dann mit Essig bespritzt, und mit ein wenig
Suppen vergossen und läßt es in dieser Zeitlang dünsten, bis
sie weich werden, und die Suppe sich völlig verschettern hat, dann
nimt man sie hinaus bestreut das Gewürz mit Mehl laß es
ein wenig rösten, dann vergießt man es mit Suppe läßt es
aufkochen, preßt die Suppe durch auf die Laberl und giebt etwas
Rahm dazu.

Bufeck.

Gieb in ein Reindl etwas Seller, Schetrazi, gelbe Rüben, Essig
und Wasser, lege darauf schön Stückel geklopftes Fleisch laß

dieses dünsten, wenn es weich ist, nehm es heraus, bestäube das Grünzeug mit Mehl, laß es rösten dann gieße es auf die Schnitzel darauf gib dann etwas Rahm dazu.

Karpfen in der schwarzen Soß.

Mache eine licht gelbe Einbrenn gib ein Stück Zucker hernach dazu. laß dieses dunkel gelb werden, laß noch dieses Zwiefel darin an-laufen, vergieß es dann mit Suppe gib das im Essig aufgefangene Blut dazu samt Lemonischallen und gestossenen Negerwürz und Gewürznelken, wie auch ein Bröß'l Schokolade zuletzt kommt der eingesalzene Karpfen.

Gespickter Kalbsschlegel.

Man giebt in eine Casserole Scholoten, Gewürz, Seller, Zwiefel Möhren auf dieses wird der Schlegel gelegt, mit Suppe angegossen und so gedünstet, der Schlegel muß öfters umgewendet wer-den, wenn dann er schon genug gedünstet ist, wird er heraus genom-men, macht eine Einbrenn welche mit Suppe vergossen wird dieses giebt man ins Geschirr, worin sich der Schlegel gedünstet auf das Grünzeug, säuere es mit Wein gib Lemonischallen dazu, gib den Schlegel darauf von dem Anrichten seiht man die Suppe über den Schlegel durch.

Geschwindes Rostbratel in der Rahmsoß

Zerklopfe das Rostbratel sehr gut, salze es ein, und reibe es ein mit Knoblauchwasser, gib es auf die heiße Pfanne, worauf ganz wenig Schmalz ist, brate es schnell schön gelb, wenn es durch gebra-ten ist, gib Rahm darüber, laß nur einen Sud darüber thun so ist es fertig.

Faschirtes Rostbratel.

Zerhacke von Kalb oder Rostbratel, das Fleisch sehr fein, forme Carbenatl daraus. Streue Gewürz darauf, bestreiche sie mit Reis der sich in fetter Suppe geröstet hat, rolle sie zusammen, daß der Reis nicht durchschaut, gib in eine Rein worin sich befindet. Zeller. Zwiefel. Möhren, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, wenn es weich ist, verschlossen so wie bei andern gedünsten, auf die Letzt kommt Rahm dazu.

Gespickte Rindzunge.

Koche ungeselchte Rindzung weich in einem Topf, nehme sie wieder heraus, mache mit dem Messer Schnitten in die Zunge, fülle sie aus mit Mandeln geschälte Speck und Lemonischallen welches vorher sehr fein zusammen geschnitten worden ist, brate sie auf dem Spieß, begieße sie mit Fetten, zuletzt gib sauern Rahm darüber.

Carbenateln in der Pomerantzen Soß.

Forme aus Kalbfleisch carbenateln, salze sie ein, gib sie in eine Rein wo Zeller, Zwiefel und ein Theil Butter ist, laß sie so dünsten bis sie weich sind, vor dem Anrichten gib die Soß darüber, die so gemacht wird, wie die Lemonisoß.

Griesschmarn.

Laß in einem Reindl Schmalz heiß werden, dann gib Grieß hinein laß es ganz wenig gelb werden, gieß siedende Milch darauf, und so laße es ein wenig rösten, vor dem Anrichten gib Zimt und Zucker darauf.

Mandel Koch.

Treibe 2 Dotter mit etwas Zucker gut ab, gib etwas in Milch eingeweichten Semmelbrösel dazu dann fein geschnittene Mandeln zuletzt ein Schnee, gib es in das Model und verbacke es.

Gerührtes Kücken

4 Dotter 4 ganze Eyer 8 Loth Zucker werden so lange in einer Schü-
ßel gerührt bis der Taig recht dick wird dann gibt man 6 Loth
Mandelbrösen Citronat Lemonischallen dazu. gibt es in ein aus-
gebröseltes Model und laßt es eine Stunde backen.

Anneis Bretzl.

6 Loth Butter werden mit 9 Loth Mehl abgebröselt, dann gibt dazu 4 Löf-
fel Zucker ein ganzes Ey ein Dotter und Lemonischallen, wie auch
ziemlich viel überschnittenen Anneis, verarbeite den Taig mit
dem Messer, nur so viel daß man ihn gehörig zusammen macht.
Laßt ihn dann bedeckter rasten. Darnach verfertige Bretzeln
daraus. bestreiche sie mit Ey gib sie auf ein mit Schmalz bestrichen-
es Blech und backe es im lauen Ofen.

Milch Schado.

Laß ein Stück Zucker in einem Reindl braun werden, gib dann
ein Seidl überschottenen ausgekochten Milchrahm hinein, laß es
auflösen, dann auskühlen, gib dann 6 Dotter und ein Löffel
Mehl und Zucker soviel daß es süß genug ist. gib dieß dann
in einen Topf, sprudle es so lange bei der Gluth daß es dick ge-
nug ist. richte es dann über Piscotten an.

Brandkrapfeln.

Gib ein Seidl Milch in eine Pfan, laß es aufsieden, dann gib 2
Seidl Mehl hinein rühre es auf der Gluth bis es dick wird, gib es in
eine Schüßel. verarbeite ihn so lange bis er kalt ist, gib 4 Dotter
nach und nach hinein, dann etwas Salz Lemonischallen und 2 Schaum,

mische es unter einander, backe kleine Noterl in Schmalz bestreue sie mit Zucker.

Unterlegte Äpfel.

Koche zuerst Äpfel in Wasser und Zucker, wenn sie weich sind nehme sie heraus und fülle sie mit Salsen und lasse sie kühlen. Hernach mache einen Teig von 5 Loth Mehl und 2 Loth Butter, dies wird zusammen abgebröselt, dann gieb dazu ein Ey ein Löffel sauren Rahm. Salz die Hälfte Wein die Hälfte Wasser, daraus mache einen Teig, die Hände müssen haben wie ein Nudelteig, dann verfahre so wie beym Butterteig, zuletzt walze ihn messerrücken dick aus. Stich ihn dann aus in Form runder Plattel lege die Äpfel darauf. auf jede Platte kommt ein Apfel überziehe dann die Äpfel mit geschlagenem Wind. bestreue sie mit Zucker und bestecke sie mit fein geschnittenen Mandeln hernach gieb sie in Ofen.

Griesstrudel

Verfertige einen gezogenen Teig ziehe ihn dann aus nicht zu fein, bestreiche den Teig mit gesprudelten Ey, und bestreue ihn mit Gries, der vorher geröstet worden ist, dann ein Löffel sauren Rahm, dazu und wieder geröstet. rolle ihn zusammen und koche ihn.

Schmaunkerl-Koch.

Eine halbe übersottene Milch Rahm, sprudle man zusammen mit 8 Dotter und 3 Löffel Mehl, dann gieb ein Stück Zucker samt etwas Lemonischeln dazu, stelle es auf die Gluth, rühre es ab so lange bis es dick wird, dann stelle es ab, und rühre es noch eine kleine Zeit. schneide

dann eine Model mit Butter aus, lege ihn aus mit dem Nudelnteig gieb etwas darauf von der Fülle, darauf kommt eine Schmankerl Platte geschehe so fort bis der Model voll ist, mache einen Deckel aus dem frei Teig, decke es zu bestreiche ihn mit Ei und verbache es in ziemlich heissen Ofen.

Nudel=Pflanzel

Mache aus 2 Eyer einen Nudelteig, walge sie dick aus, und schneide sie grob, koche sie auf dem Wasser, lasse sie dann im Durchschlag abrinnen, dann gieb sie in eine Schüssel, giesse darauf heisses Schmalz, untermische ein wenig Salz, etwas Weinbeere, Zibeben und Zucker, übergiesse sie mit 2 gesprudelten Eyern, samt etwas saurer Rahm menge dies gut untereinander, gieb es in eine ausgeschmierte mit Bröseln bestreute Rein, oben und unten Gluth, dann stürtze es aus und bestreue es gut mit Zucker.

Tortleten.

Treibe 8 Loth Butter pflaumig ab, gieb 4 Loth Zucker 9 Loth Mehl dazu samt etwas Lemonischalen, mache einen Teig, walge ihn 3 Messer rücken dick aus, stich runde Plätteln aus, bestreiche den Rand mit Ei gieb darauf die Fülle aus zerschnitten und Rosinen, Zucker und einer viertel Lemonie den Saft ausgedrückt, dies wird ein wenig auf der Gluth geröstet. hernach begitter sie und backe sie im Ofen.

Dampfnudel.

Gieb ½ ℔ feines Mehl in eine Schüssel, salze es, sprudle 5 Dotter etwas zerlassenes Schmalz lauwarme Milch 1½ Eßlöffel Gerben,

treibe es durch ein Sieb auf das Mehl, gieb noch so viel Milch dazu,
daß es die Dicke eines Krapfenteiges hat, schlage ihn gut ab, laß
ihn gehen, gieb den Teig darauf auf ein Nudelbrett walge ihn
aus, dann steche ihn aus, bestreiche die Krapfen mit Eyerklar
laß sie wieder gehen auf einem Tuch, gieb sie dann in eine Reindl
wo etwas Butter mit Milch warm gemacht worden ist, verbacke
sie gieb oben und unten Gluth.

Mochstrudel Mohn

3 Seitl Mehl gieb in eine Schüßel, laß Butter und Schmalz zergehen
gieb in einen Topf etwas lauwarme Milch, 2 Eyer und 2 Dotter
sprudle dazu, und gieb es auf die Mehl, wie auch 2 Löffel Gerben,
salze es, schlage den Teig gut ab, er muß die Dicke eines Krapfen-
teiges haben, laß ihn gehen, gieb ihn auf das Nudelbrett, walge
ihn gut fingerdick aus, schneide 4 eckichte Fleck und bestreiche sie
mit folgender Fülle. Laß Zucker mit etwas Wasser aufkochen
gieb mit Milch gestossenen Mohn dazu laß ihn ein wenig ab dün-
sten, dann gieb süssen Milchraum darauf, wie auch etwas Zimet laß
noch ein wenig rösten, bestreiche die Fleck damit, rolle sie zusam-
men, lege sie in eine mit Butter beschmierte Rein, so laß sie liegen bis
sie gehen, bestreiche sie mit Ey und verbacke sie.

Gestossener Reis-Auflauf.

Treibe 8 Loth Butter pflaumig ab, gieb 4 Loth geschälte gestossene Man-
deln hinein und treibe es wieder, stoß 8 Loth Reis nicht zu fein, ko-
che ihn auf der Milch dick, wenn er ausgekühlt ist, treibe 7 Dotter
samt dem Reis noch und noch dazu in das Abgetriebene, zuletzt

gib 7 Schnee Lemonischallen Zimmt und Zucker hinein, beschmiere die Casserole mit Butter und backe es.

Gerbentorte.

5/4 lb Mehl gib in eine Schüssel, salze das Mehl, in eine halbe Seitl lauwarmer Milch zerrühre 3 Dotter und 7 ganze Eyer samt 3 Löffel Germ, gieße es damit auf das Mehl, schlage den Taig gut ab, lasse ihn ein wenig gehen gib ihn auf das Nudelbret, walge ihn aus schlage 3/4 lb Butter ein, verfahre damit wie bei dem Buttertaig, walge ihn zuletzt fingerdick aus, schneide so große Platten wie der Model ist, bestreiche sie mit Eingesottenen, lege noch eine Platte darauf.

Französischer Äpfel Schalot.

Lasse Zucker zinnen ohne Wasser, gib geschälte in Spalteln geschnittene Äpfel nebst Butter und Rosinen hinein, und lasse es ganz zerkochen, dann gib Citronat, Lemonischäler, 1 Löffel Rosen und 3 Löffel Eingesottenes hinein, lasse es ein wenig auskühlen gebe es auf ein weißes Teller, überziehe es mit Spanischen-Windtaig, bestreue es mit Mandeln und gib es in einen kühlen Ofen.

Krebsen Marülen.

Treibe 6 Loth Krebsen Butter pflaumig ab, gib 6 Dotter nach und nach hinein, dann gib dazu 8 Loth aus der Milch dick gekochten wieder ausgekühlten Gries, treibe es wieder ab. gib dann einen Handvoll geschwölte fein aufgeblattelte Mandel etwas Lemonieschalen und 3 Schnee, und gib in ein mit Butter beschmiertes

mit Eyern bestrichenen Model, wovon der Boden mit Krebsschwei-
feln oder Mandel belegt wird.

Brandtaig Krapfeln.

Ein Seitl Milch wird aufgesotten, dann kommt ein halb Seitl Mehl
hinein, so lange auf der Gluth gerührt, bis es dick wird. Stelle es
ab, gieb ihn in eine Schüssel arbeite ihn so lange bis er glatt
wird, schlage dann 4 Dotter nach einander hinein gieb Lemonien-
schallen, Salz und zuletzt 2 Löffeln dazu, dieß gieb Löffelweise in
das heiße Schmalz und bache es.

Weinschnitten Auflauf

Reibe von Kräutzeln die Rinde ab, schneide sie dann 3 Fingerdick, und
bache sie in heißem Schmalz, hohle sie auf der einen Seite etwas aus,
fülle sie mit Rosinen und decke sie mit den ausgeschnittenen Sto-
pfeln zu, gieb sie in eine Rein, übergieße sie mit schwarzem Wein
welcher vorher mit Zucker und Zimt übersotten wurde, gieb oben
und unten Gluth.

Gestokte Milchspeis.

Gieb in einen unglasirten Topf eine halbe Maß überlassenen ausgekühl-
ten sehr guten Milchrahm, dazu kommen 6 ganze Eyer und 2 Dotter
sammt etwas Salz, Zucker nach Belieben welcher auf einer halben Lemo-
nie abgerieben wird, und dann gestossen, dieses alles zusammen muß
sehr gut abgesprudelt werden, nach diesem stellt man ihn in eine Rein
worin Wasser ist, der Topf wird zugedeckt, worauf heiße Asche
kommt, nur so viel, daß der Taig darin hart und nicht gelb wird,

in der Reine muß das Wasser immer sieden eine ganze Stunde wenn es hart geworden ist, stürtze man es auf eine Schüßel aus, man kan es auch mit gebrannten Zucker ein wenig übergießen.

Catalani Brod.

4 Schnee 7 Dötter und 6 Loth Zucker werden eine halbe Stunde gerührt dann kommen dazu 8 Loth Mandel, Lemonieschallen und 1½ Loth Brosen. dieß giebt man in ein ausgestaubtes Model, zu Piskotten, gebacht es in nicht heißen Ofen. dann kann man es mit Chocolad Glas übergießen.

Chocolad Koch.

Mache aus einer Seitl Milch ein Paschamel, wenn er schon dick geworden ist, gieb, so lange er noch heiß ist ½ Ziegel geriebene Chocolad hinein, rühre es gut ab, gieb es in eine Schüßel, dort verarbeite ihn bis er glatt ist, dann schlage nacheinander 6 Dötter dazu, gieb beliebig viel Zucker und etwas Salz, zuletzt kommen 4 Schnee hinein, fülle es in ein Model welches an geschmiert und dann ausgestaubt worden ist, und verbache es.

Gerben Strützel

9 Loth Butter werden gut abgetrieben, dann kommen nach und nach 3 Dötter und ein ganzes Ey. dann lauwarme Milch, 1 Löfel Zucker 2 Löfel Germ, und so viel Mehl daß es die dicke eines Krapfen-taiges hat, schlage ihn ab, laß ihn gehen, gieb ihn auf ein Nudelbret, walge ihn messerrücken dick aus, schneide viereckigte Flecke bestreue sie mit Mandelfülle rolle sie zusammen, gieb es auf ein mit Butter beschmiertes Blech. bestreiche sie mit Ey lasse sie nochmals gehen. verbache sie im Ofen.

Äpfel Auflauf.

Lasse in ein Reindl etwas Zucker braun werden, dann gib feine ab-
geschälte auf Spaltln geschnittenen Äpfel, samt einen Stück Butter,
wenn sich die Äpfel ganz verkocht haben, gib dazu Rosinen, Zimt,
stelle dann dieß ab, und gib es in ein Model, welches ganz mit Semmel-
schnitten, welche in zerlassenen Butter eingetaucht worden sind, aus-
gelegt ist, gib darauf nachdem du alle Äpfel hinein gethan hast,
wieder Schnitten, gib oben und unten Glüth.

Lemoni Koch.

4 Loth fein gestoßenen Zucker wird mit 3 Dottern eine ganze Stunde
abgetrieben, dann kommt von einer halben Lemonie der Saft samt
etwas fein geschnittenen Lemonieschallen dazu, dieß wird gut ver-
rühret, zuletzt kommen 3 Schnee dazu verbache es.

Reis Speis.

Sied ein halbes Seitl Reis in guter Milch recht dick, zuckere ihn, gib ihn
wenn er gekocht ist, auf ein Teller und streiche ihn mit einem Löffel
nach dem ganzen Teller schön glatt, und laße ihn auskühlen, dann zer-
schneide ihn in länglichte Stücke, tunke es in gesprudelten Ey,
walze es in feinen Semmelbröseln und bache in Schmalz schön gelb.

Krem Mehlspeis

Verrühre zwey Eyerdotter mit ein wenig gestossenen Zucker, dann
gib einen Löffel Mehl und dann ein halbes Glas kalte Milch dazu
und laß es unter öfteren Umrühren dicklicht kochen, laß es aus-
kühlen, schlage die Klar von den obigen zwey Eyern zu Schnee,
gib es dazu, thu es in ein tiefes weißes Teller und verbache es.

Piskoten Strudel.

Schlage in 4 Loth Zucker 3 Eyerdotter rühre es eine 1/4 Stunde lang ab. zerschneide von einer halben Lemoni die Schallen fein, und gieb es dazu, gieb dan 3 Loth Mehl, und nachdem den zu Schnee geschlagenen Klar von 3 Eyern bestreiche ein Blech mit Butter, gieß den Teig so darauf daß er überall gleich kömt, gieb es in Ofen, nachdem es verbacken ist ein wenig, nim es heraus bestreiche es mit Salsen, rolle es zusammen, schneide kleine Strüdeln und gieb es noch eine Zeit in Ofen.

Einbund mit Schato.

Zerschneide eine 1te Semel auf kleine Würfliche Theile, feüchte sie mit milch an. daß sie weich werden. treibe 1 Ey groß Butter ab, verrühre zwey Eyerdotter hinein, dann gieb ein wenig stoßene Weinbeer. gestossene Mandel, Zucker ein wenig Semelbröseln, 1/2 Löfl Mehl, Salz und zu Schnee geschlagenen Klar von zwey Eyern, gieb es in ein ganz wenig beschmiertes Model. backe es in Dunst, beim anrichten gieb Schatto darüber.

Luft Krapfeln.

Nim ein recht gute faustvoll Mehl, verbrösle es mit einem kleinen Ey groß Butter, dann gieb einen guten Löffel Rahm, ein Eyerdotter, ganzwenig Wein und Salz hinein, verarbeite es mit einem Messer recht gut und laß zugedeckter rasten, dann walge es nach der Länge, und lege es dreyfach zusammen, walge es und lege wieder so zusammen, laß rasten, dann verfahre wieder so, und nachdem es gerastet hat, walge es messerrückendick aus, mache Schüßerln fülle mit Salsen, bestreiche den Rand mit Ey verbacke es schnell.

Buttertaig Krapfeln.

Aus 1/4 ℔ Mehl mache einen nicht zu festen Taig ab, mit kaltem Wasser verarbeite ihn recht gut, so lange bis er ganz glatt ist, walge ihn dann etwas aus, lege dann 1/4 ℔ Butter darauf und bestreiche ihn, dann lege den Taig zusammen klopfe mit dem Walger darauf daß der Taig den Butter an sich zieht, walge dann den Taig messerrücken dick aus, und lege ihn 4 fach zusammen, laß ihn dann eine kleine 1/4 Stund rasten, so verfahre 4 mahl, walge ihn zuletzt aus, schneide ihn mit einem heißen Messer in 4eckigte Plätzeln und fülle sie mit Fülle, und gieb es in einen sehr heißen Offen. Die Mandelfülle dazu. 4 Loth Mandeln 3 Loth Zucker 3 Eyerdotter und 1 1/2 Loth Semelbröseln rühre lange untereinander, dann gieb den Schnee von 2 Eyern dazu, rühre es wieder dazu, und dann fülle mit diesem die Kräpfeln.

Krapfen

Auf eine Maß Mehl nimt man 6 Eyerdotter, zwey ganze Eyer 2 Löffel Germ 2 Löffel Zucker, sprudle es in einem Häferl, dieses gieß auf das mit Milch angefeuchtete Mehl, rühre es untereinander, hernach gieb 6 Löffel zerlassenen Butter, schlage den Taig sehr gut ab, und laß ihn gehen, dieses muß alles durchgeseihen werden.

Gebackene Zwetshen.

Siede die gedörrten Zwetschken weich, ziehe sie ab, lese die Kern aus und gieb statt diesen geschälte Mandeln hinein, mache einen Wein-taig, dann mische ein zu Schnee geschlagenes Klar dazu, walze die Zwetschgen in diesem Taig, bache sie in heißem Schmalz und bestreue sie warmer mit Zucker.

Gebackene Äpfel

Man schält säuerliche Äpfel, schneide sie auf Schnitten und such den Butzen heraus, rührt in einem Weindl eine Handvoll Mehl mit warmem Wein klar ab, daß der Taig die Dicke eines Schmarrentaiges erhält, gibt etwas feinen Zucker dazu, bache die in dem Taig gewälzten Schnitten in heißem Schmalz, und schüttelt die Pfanne, daß sie schön aufgehen.

Weinschnitten

Reibe von einem Semmel die Rinde, ein wenig ab, taucht sie in Wein und laß sie gut anweichen, dann walze sie in feinem Mehl bache sie in heißem Schmalz walze sie warmer in Zucker und Zimt.

Spritz Strauben.

Siede Milch in einer Pfanne ein halbes Glaß gebe ein Nüßchen Butter und so viel Mehl daß es genug dick ist, rühre es so lange an Feuer bis der Taig ganz glatt ist, laße es abkühlen, dann schlage 2 ganze Eyer und einen Dotter hinein, zuckere es und rühre alles gut durch einander, gib etwas von diesem fülle in das Model und bache es in heißem Schmalz.

Saurer Rahm Nudeln

Mache aus 2 Eyern 3 Löffel Rahm und etwas mehr Milch, Salz und Mehl, einen Schmarrentaig, bache ihn in Dunst, laße es auskühlen, sodann schneide fast fingerdicke Nudeln, gib auf ein bestrichenen Teller oder Weindl, eine Lage Nudeln, begieße sie ein wenig mit saurem Rahm und bestreue sie mit Parmesankäße, wiederhole so lange bis du die Nudeln verbraucht, sodann verbache aber nur sehr wenig.

Bischof Brod.

Rühre ¼ ℔ gestossenen Zucker mit einem ganzen Ey und 3 Dotter so lan-
ge bis es anwächst, gieb fein geschnittene Lemonischalen dazu, dann ge-
rühre nach einander ¼ ℔ Mehl ¼ ℔ Rosinen ¼ ℔ Weinbeere ¼ ℔ über
die Mitte nach der Länge zerschnittene ausgeschälte Mandeln und zu-
letzt den Schnee von 3 Eyern verbache es in einem ausgeschmierten
mit Mehl bestaubten Pirkotten Model in Ofen.

Krebsen Strudel

Mache einen Strudelteig, dann laß ihn rasten, mache Krebsbutter,
wen von dieser zu wenig seyn sollte, so nim noch ein wenig gewon-
nene Butter treibe ihn ab, und wan er pflaumig ist, gieb den Krebs-
butter und dann 2 Eyerdotter, und wen du willst etwas Mandeln
und Zucker dazu, schneide die Krebsschweifeln fein, ziehe den Teig
fein aus, bestreiche ihn mit der Fülle, in die vorher den Schnee von 2
Eyern beigerührt hast, bestreiche ihn mit den Schweifeln und Semmel-
bröseln rolle es zusammen, und verbache es.

Wällische Polenta.

Koche ein gutes halb Seitl Kukurutz oder auch Haidenmehl so wie den Sterz
nachdem du das gehörige Wasser angegossen hast, gieß ein wenig
heißes Schmalz hinein und verrühre ihn recht gut, dann forme
ein Laibel daraus, zerschneide mit einem Zwirnfaden, schön
Stückel, gieb in ein beschmiertes Model oder Reindl, eine Lage
Polenta, schmiere es mit Rahm, bestreue es mit Parmesankäs-
se, wiederhole dieß so lange, bis du die Polenta verbrauchst, brös-
le oben darauf ein wenig Butter und verbache es dann.

Gerührtes Pastetel.

Ein Eÿgroß Butter wird gut abgetrieben, dann nacheinander 3 Dotter. Zucker, Lemonischallen und Salz dazu gerührt, dann giebt man 2 Löffel sauern Rahm nicht ganz obern Schnee 2 gute Löffel Mehl und ein wenig Brösen dazu, giebt es in ein Model füllt es, wenn man will in der Mitte mit Salsen, und verbackt es.

Reis Wandel.

2 Loth Reis werden auf der Suppe ein wenig kocht, und dan die Suppe wegge- seihen. Treibe 1/2 Loth Butter ab, schlage 2 kleine Eÿer hinein, Reiß und fein geschnittene Lemonischallen dazu. Mache einen Butter- teig, belege die Mandeln damit, fülle sie zur Hälfte mit diesem Reis in die Mitte gieb ein wenig fein geschnittenes geselchtes Schwein- fleisch, und dann wieder Reis darauf mache ein Gitter von Butter- teig bestreiche es mit Eÿ und verbache es im Ofen.

Zwiebach=Auflauf.

Setze ein Seidel mit einem halben Glas Milch auf die Gluth sprudle in einem Töpfl 1/2 Glas Milch mit 3 Kochlöffel Mehl, giesse es gleich zu der andern Milch dazu, lasse es auf der Gluth unter stetem Um- rühren dicklicht kochen, dann stelle es ab, gieb ein Stückchen Butter hinein und rühre es ab, wenn es kalt wird schlage 2 Eÿer- dotter Zucker fein geschnittenen Zitronat und einen gestossenen braun-Biscuit, und ganz wenig Salz hinein, gieb noch den Schnee von 2 Eÿern dazu, und verbache es.

Pfanen=Kuchen.

Ein halbes Glas Milch und ein Eÿ sprudle, dan rühre noch so viel

Mehl hinein wie zu einem Schmarrnteig, backe Eyerfleckerl daraus wenn sie auf beiden Seiten gebacken sind, bestreiche sie mit Salsen, rolle sie zusammen zerschneide sie über die Mitte und esse sie gleich warm.

Spinat-Strudel.

Backe Eyerfleckerl, beschmiere sie mit Spinat der so gemacht ist wie zur Suppe gedünstet wurde, rolle sie zusammen, zerschneide auf Strüdeln, gib sie in ein beschmiertes Reindl, daß sie in die Höhe stehen, übergieße sie mit 2 Löffel Rahm in welchem vorher ein Ey gesprudelt wurde, gib oben und unten Gluth.

Sprudle 2 Eyer, 2 Löffel sauern Rahm, 2 Löffel Mehl, und ein wenig Salz zusammen. Schmiere ein Reindl mit Butter aus, thu es hinein und lasse es im Dunst aufkochen. Stürze es heraus und schneide fingerdicke Nü-deln aus; bestreiche einen weißen Teller mit sauern Rahm lege eine Lage Nudeln darauf und bestreiche mit einem Käse, und sauern Rahm, u. s. f. oben kommt ein wenig Butter mit Semmelbröseln bestreut, oben und unten Gluth, und dann ist es gut.

Wespennest

Treibe 4 Loth Schmalz pflaumig ab, dann schlage 2 ganze Eyer und 1 Dotter ein Löffel Zucker, zwey Löffel Germ und 1/4 Seidl Milch, hernach gib so viel Mehl dazu, daß es die Dicke eines Germteiges hat und sodann laß ihn gehen, wenn er schon genug aufgegangen ist, walze ihn ziemlich fein aus, schneide 4 eckigte Fleck, bestreiche sie mit zerlassener Butter, streue Rosinen und Weinbeere darauf, rolle sie zusammen, gib sie in ein beschmiertes Model, daß sie aufrecht stehe, beschmiere auch von einem jeden die Aussenseite, daß sie nicht zusammen greifen, dann laß sie wieder gehn, dann oben und unten Gluth.

Nudel Krapfel

Mache Nudelteig, nachdem du ihn ausgewalzt hast, schneide Nudeln etwas dicker als für die Suppe, koche sie in Milch, in die du etwas Zucker gethan hast recht dick, streiche es auf ein Teller fingerdick schön glatt, lass es auskühlen, dann stich runde Krapferln aus, tunke sie in zerklopftes Ey, bestreue sie mit Semmelbröseln backe sie in Schmalz. Man kann sie auch mit Salsen füllen, wie auch wenn sie gebacken sind in gestossenen Zucker eintauchen.

Chinesische Pasteteln. Mürben Teig.

1/2 lb Butter und 1/2 lb Mehl wird fein abgebröselt und gesalzt, hernach gib 3 Löffel süsse Milch, dann 2 Löffel Wein ein Ey und ein Dotter wird mit dem Messer recht gut abgetrieben, walge den Teig aus, lege ihn in Kälte zusammen, lasst ihn eine Zeit rasten, danach schlage ihn allezeit in ein Tuch ein, dies wird 3 mahl wiederholt, wie beym Butterteig zuletzt walge ihn messerrücken dick aus, und stich ihn rund aus in kleine und grössere Plattelen und bestreiche das kleinere mit Ey fülle es mit Ragoû Haschee, Fisch, oder Salsen, lege das grössere Plattel darauf und gib ihm eine schöne Form lege sie auf ein mit Papier belegtes Blech, bestreiche sie mit Ey und gib selben in Ofen.

Schmankerl Auflauf oder Pudding

Gib in eine Pfanne Milch, Butter und Mehl, rühre es auf dem Feuer bis es ziemlich dick ist, hernach rühre es so lange in einer Schüssel bis sich es abkühlt, schlage nach und nach 8 Dotter hinein gib so viel Zucker bis es süss ist, gib die Schmankerl hinein und 6 Schnee, gib dieses in ein beschmiertes mit Bröseln bestreutes Model und lass es in Dunst backen

stürze es aus und begieße es mit Schato. Zu diesem Auflauf kann auch nach belieben die Schmalzlaibl weglassen, diese werden so gemacht. Mehl und Zucker werden auf der Gluth nicht viel gelöst, hernach läßt man es auskühlen, und gibt es auf die beschmierte Omeletten-pfanne, laß es unten braun werden nehme oben den andern Teig weg und verbacke dieß auf beiden Seiten braun, dann nehme es heraus, so verfahre mit dem ganzen übrigen Teig.

Mandel Bögen.

½ ℔ Zucker ½ ℔ Mandel 5 Eyer und Gewürz wird zusammen gemischt, dann streiche damit die Oblaten, lege sie auf blechernen Bögen und gib sie in Ofen, wenn sie nicht sich biegen lassen, bestreiche die Oblaten mit Wasser.

Bretzeln.

Man zerlasse in einem Topf 8 Loth Butter, dann gib 8 Loth Zucker hinein rühre es so lange auf der Gluth bis er zergeht, schlage dann 9 Eyerdotter dazu und gib beiläufig 5 Löffel Mehl verrühre es gut, gib es hinaus auf ein Nudelbret, welches recht viel mit Mehl bestaubt ist, gib noch so viel Mehl dazu, daß es die Härte eines Strudel-teiges hat, knete ihn nicht viel, dann mache Bretzeln daraus und gib ihn auf ein mit Papier überzogenes Blech bestreiche sie oben mit Ey und verbacke sie in Ofen.

Hohlhipen

½ ℔ Mehl 6 Eyer 4 Loth fein ungeschälte fein geschnittene Mandeln 8 Loth Zucker, Zimt, Lemonischallen mische dieses zusammen, gib so viel Milch dazu, daß es die Dicke eines Schmarrenteiges hat, beschmiere das Eisen mit Butter, gib ein Löffel darauf und backe es schön gelb, rolle sie zusammen.

Französisches Auflauf

Gieb ein Seitl süßen Milchram überschlagenen in eine Reindl, dann eine Handvoll Mehl 8 Dötter ein Stük Zucker, sprudle es zusammen und stelle es auf auf die Gluth, rühre es so lange bis es dik wird, dann nehme es herab, gieb es in eine Schüssel rühre es so lange bis es kalt und der Taig glatt wird, dann gieb 4 Schnee Lemonieschallen und Citronat dazu und verbache es, in die Mitte kann man auch Salsen geben unter die Salsen muß aber Oblaten gethan werden.

Erdäpfel Strützel

Treibe etwas Schmalz ab, dazu verrühre ein ganzes Ey und ein Dotter, dann gieb etwas saueren Rahm, und gerädle geriebene Erdäpfel dazu, untermische dies gut zusammen, dann forme Strützeln daraus walze sie in Ey und hernach in Brotbröseln und bache sie mit ganz wenig Schmalz, so viel daß es nur zur Hälfte der Strützel kommt.

Linzer Kräpfeln.

8 Loth Butter werden pflaumig abgetrieben, dann gieb dazu 2 hart gekochte dann durchpassirte Dötter sammt 4 Loth Mandel fein geschnitten, 4 Loth Zucker, und auf die letzt 9 Loth Mehl Lemonieschallen und Zimt, dies wird in der Schüssel mit einem Löffel gut zusammen geknettet, dann gibt man es aufs Nudelbret dort walzt man es Messerrücken dik aus, schneidet kleine 4 ekiche Platten, gibt Salsen darauf und formt daraus Kipfeln aber so daß die Salsen in die Mitte kömt, dann gibt man sie auf ein mit Papier überzogenes Blech bestreicht sie mit Ey und gieb sie in Ofen.

Germ Wandel

8 Loth Butter werden pflaumig abgetrieben, dann kommen 2½ Eyer und 3 Dotter, jedes mit ein Löffel Mehl verrühret, dann 3 Löffel guten Milchrahm und wieder 3 Löffel Mehl, dann treibe dieß gut ab, dann gieb 1½ Löffel Germ nachdem muß er sehr gut abgeschlagen werden, dann gieb 2 Loth fein geschnittene Mandeln samt 2 Loth Rosinen, Zimt, gieb sie in kleine Wandel, Modeln die mit Butter bestrichen sind worden, dann laß sie gehen, nach diesem gieb sie in Ofen.

Karten.

Treibe 8 Loth Butter pflaumig ab, dann gieb 2 Dötter und 2 ganze Eyer dazu dann 6 Loth Zucker 6 Loth fein geschnittene Mandeln und zuletzt 8 Loth Mehl samt Gewürtz verrühre dies gut, dann gieb den Teig auf ein Nudelbret walge ihn 2 Messerrücken dick aus, schneide ihn in Form einer Karte bestecke ihn in der Mitte mit einer Mandel, bestreiche sie mit Ey gieb sie auf ein mit Butter bestrichenes Papier auf ein Blech backe sie in mittelmässigen Ofen.

Reis-Koch.

Treibe 2½ Loth Butter gut ab, dann gieb 3½ Eyer hinein, nachdem dies gut verrühret ist, gieb den Reis dazu, den du vorher in der Milch gekocht hast, und welchen die Quantität aus 4 Loth besteht, er muß recht dick gekocht und dann ausgekühlet werden, samt Lemonischallen Zimt, Zucker und Zitronat, nach diesem rühre ihn eine Zeit gut, daß er pflaumig wird, dann gieb ihn in ein Model.

Annis Brod.

3 [illegible] 7 Dötter und 8 Loth Zucker samt Lemonienschallen werden eine halbe Stunde gut abgetrieben, dann kommen 8 Loth Mehl und ziemlich

viel Rahm hinein, dieß wird unter einander gemischt in ein Bisquit-tenn Model gethan und gebacken im Ofen.

Quitten in Bisquitten Taig

Der Taig wird eben so gemacht und die nähmliche Quantität wie zu Rahm-brod, wird in einem runden Model gebacken, oben den Deckel abge-schnitten, vom untern Theil etwas Schmollen heraus genommen und mit Quitten gefüllt, welche am ersten im Wasser gekocht, und dann in gezogenem Zucker noch ein wenig überwallen werden.

Äpfel Auflauf

Man macht ein Beschamel in der Pfanne gibt es in eine Schüßel läßt es unter rühren kalt werden, gibt dann 3 Dottern nacheinander hinein wenn dies gerühret ist, gibt man etwas Zucker, zwei eingeschälten 2 fein würflicht geschnittene Äpfel, ein wenig Citronat und 2 Schnee dazu und gebacht es.

Erdäpfel Wandel

Mache ein Beschamel, dann gib geriebene Erdäpfel dazu, verarbeite den Taig auf der Gluth bis sich ablößt, dann gib ihn in eine Schüßel, läßt es unter rühren kalt werden, dann kommen Dot-ter.

Schmarentaig Kipfeln

Mache einen dünnen Schmarrentaig, gib auch etwas Zucker mit Vanille dazu, gib es in ein bestrichenes Model, gib oben und unten heiße Asche nur so viel daß sich der Taig trocknet, und nicht gelb wird, dann gib es heraus, schneide Stangerl daraus, mache auf jeden Ende der Stangerl einen Schnitt, dann backe es im heißen Schmalz und dann zuckere es.

Französische Blätter Torte.

12 Loth Zucker ½ ℔ Mandel 16 Eyerdotter Lemonischalen und 6 Schnee werden eine ganze Stunde immer gleich gerührt. dan füllt man sie in die mit Butter bestrichenen und mit Mehl ausgestaubten Model fingerdick, und giebt sie in Ofen, wen sie gebacken sind stürtz sie heraus, und giebt sie so in Ofen, dann bestreiche man die Blätter mit Salsen und stellt sie aufeinander.

Punschsulze

Man läßt ein ℔ Zucker mit etwas Wasser spinnen, dann giebt man von 8 Lemonien und 4 Pomeranzen den Saft dazu ½ Maß Hollender Thee, auf welche man 2 Löfel voll Thee giebt, welcher zuvor gekocht werden muß. 3½ Loth Hausenblatter und beliebig viel Rhum, beiläufig ½ Seitl, und laß es klären auf der Gluth, sieden darf es nicht mehr sobald die Hausenblatter dazu komt.

Himbersulz

Man läßt so viel Zucker spinnen als man glaubt daß die Sulz genug süß ist, dann giebt man von 5 Lemonien den Saft in ein Seidl Wasser ausgedrückt, dann ein Seidl Wein und ½ Maß Himber Absuß, 3½ Loth Hausenblatter im Sommer nimt man den Saft und mehr Zucker zum spinnen.

Kafeesulz

Man läßt 1 ℔ Zucker spinnen, dann giebt man 3 Seidl schwarzen starken Kaffe hinein samt 3½ Loth Hausenblatter, den Kaffe muß man schon vorher extra klären mit ganz wenig aufgelößten Hausenblatter bevor man ihn in den gesponnenen Zucker gießt.

Blamasche

Gieb eine Maß süße Milchraam in ein Kessel, dann eine Handvoll Mandeln mit Milch gestossen, wie auch Zucker mit Vanilie gestossen und 2 $\frac{1}{2}$ Loth Hausenblatter, dann darf es nicht mehr sieden, sondern laß es nur auf einer schwachen Gluth klären, dann seihe dieß durch ein Haarsieb, eine halbe Stunde muß dies beiläufig kochen. Man kann es auch mit Alkermes färben.

Linzer Torte

$\frac{3}{4}$ ℔ Butter werden sehr gut abgetrieben, dann kommen 12 Dotter und $\frac{1}{2}$ ℔ Zucker, dann giebt man in den abgetriebenen Butter 1 Dotter, nachdem mit einem Löffel Zucker, wenn das verrührt ist ein ℔ Mandeln und dieß rührt man eine halbe Stunde, giebt Zimt, Lemonienschallen 6 Loth feines Mehl und 4 Schnee, dann zu mischen es, und gieb es in die mit Butter beschmierten und mit Bröseln bestreute Casserolen, laß es backen. Stürze sie heraus und gieb sie auf einen kleinen Weile wieder hinein.

gute Linzer Torte

$\frac{3}{4}$ ℔ Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ ℔ Butter zusammen gebröselt, dann kommen $\frac{1}{2}$ ℔ Zucker $\frac{1}{2}$ ℔ fein geschnittene ungeschälte Mandeln ; auch kann man etwas Chocolade dazu geben. / 4 hart gekochte Dotter Lemonienschallen Zimt, Naegelwurtz, Gewürznelken, und den Saft einer halben Lemonie, wie auch 4 rohe Dotter, dies alles zu einem Taig zusammen gearbeitet, dann ausgewälgt klein fingerdick, schneide die Platte rund, gitteren sie oben, worauf sie mit Ey bestrichen wird, dann giebt man sie auf ein mit Papier überzogenes Blech in nicht heißen Offen.

Pisquitt-Torte

½ ℔ Zucker 14 Dötter und 6 Eyer samt Lemonischallen werden ½ Stunde gerührt nachdem gibt 6 Loth Mehl dazu verrührts dazu, und gibt es in ein mit Butter beschmiertes und mit Mehl aus-gestaubtes Model und verbacht es in nicht heissen Ofen.

Rum Sulze

Ein halb ℔ Zucker laßt man zerinen, dann gießt man eine Maß wei-ßen guten Wein, von 7 Lemonien den Saft in ein halbes Seitl Wasser ausgedrückt, 2 Loth Hausenblatter und ½ Seitl Rum, dies läßt man auf der Gluth eine Viertelstunde stehen ohne zu sieden seicht es durch und gießt es ins Model.

Schwartze Brod Torte.

4 Eyer 14 Dötter und 12 Loth Zucker werden eine halbe Stunde gut abgerührt, dann gibt man dazu ½ ℔ fein geschnitte ungeschälte Mandel ¼ ℔ geriebene Schocolade, Gewürz und 2 Loth Brösen dies wird unter einander gerührt und in beschmiertes ausgestaub-tes Model oder Casserole gethan und verbacken in mittel-mässigen Ofen.

Marilen Schaum.

20 Loth Zucker werden in einer Casserole gesponnen, dann gib ½ Seitl durchgeseihte Marilen samt 2 Loth Hausenblatter, laß es einige Minuten auf der Gluth stehen, stelle es ab, laß es kühlen, gieb dann eine halbe geschlagene Milch Rahm dazu verrühre dies untereinander, gieb es in eine Schüßel, stelle es auf das Eis wenn es hart ist, stürtze ein.

Lemonie Sulz

Ein halbe Wasser, von 10 Lemonien den Saft, 1 ℔ Zucker, auf wel-
chen davon 2 Lemonien abgetrieben werden 2 Loth Hausenblatter
dies wird in einen neu glasirten Topf gegeben, und läßt man
noch einige Minuten auf der Gluth, nachdem sich schon der Zucker
aufgelößt hat, dann wird durchgeseiht, in Model gefüllt, und
auf das Eis gestellt.

Gebrante Milch.

8 Loth Zucker werden in einer Casserole gold gelb gemacht, dann giebt man
3 Seidl aufgesottenen und ausgekühlten Milch Rahm dazu, läßt einen
Sud darüber machen, dann stelle es ab, seihe es durch ein Haarsieb
laß es auskühlen, dann gieb es wieder in die Casserole, wie auch 14
Dotter 2 Loth Hausenblatter $\frac{3}{4}$ ℔ Zucker fein gesiebt, wovon
auch etwas davon mit Vanillia gestossen, und gesüßet wird.
gieb es auf die Gluth, quirle es so lange darauf, bis es dicklicht wird,
stelle es wieder ab, laß es kühlen, dann gieb dazu ein halbe ge-
schlagenen Milch Rahm verrühre dies unter einander, und fülle
ein.

Kaffe Consume

Koche einen guten Milch Kaffe zuckere ihn sehr süß, gieb für jede
obere Tasse einen Dotter, wenn der Kaffe schon kalt ist, schlage
sie erst hinein, sprudle dies zusammen, fülle ihn dann in die obere
Tassen, koche sie in einer Rein im Dunst, dann esse man es nach
belieben kalt oder warm.

Butterkipfeln

11 Loth Mehl und 8 Loth Butter bröseln zusammen ab, dann gieb 4 Dotter
2 Löffel süssen Rahm etwas Salz und einen Löffel Germ mache

mit dem Wasser einen Taig daraus, lass ihn ein wenig gehn, walze ihn
aus wie den Buttertaig, schlage ihn 4 mahl zusammen, lass ihn allzeit
eine Viertelstunde rasten, schneide ihn zuletzt messerrückendick aus,
schneide kleine 4 eckigte Fleckerl fülle sie mit Salsen, forme Kip-
ferln daraus, bestreiche sie mit zerklopften Eyerklar, bestreue
sie mit Zucker, gieb sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech lass
sie aufgehn, dann backe sie in heißem Ofen.

Milch Schaum.

2 Handvoll Kaffeh wird stark gebrannt, dann gieb es in einen Topf
gieße gleich darauf eine halbe Maß frischen ungekochten süßen
Milchrahm, decke es zu lass es eine Stunde stehen, dann gieb
es in Becken und schlage es zum Schaum, gieb beliebig viel Zucker
mit Vaniglie und 2 Loth Hausenblatter dann sulze es.

Chocolad=Ramatsche

Koche in einem Topf einen guten Chocolad, auf eine Maß Milch kommt
1 Zingel Chocolad, zuckere sie nach Belieben, dann gieb ein halb
Loth Hausenblatter dazu, lass es eine Zeit bei der Gluth stehn, dass
sie sich klärt, presse es dann durch ein Haarsieb in die Schüßel.

Chocolad Saum.

Ein Drittel Wasser ~~ein~~ 1/4 lb Chocolad, und Zucker nach Belieben läßt man
so lange auf der Gluth sieden bis es glatt ist, dann gieb man 1 Loth
Hausenblatter dazu, wenn dies lau geworden rühre einen kleinen
halben Schlagrahm darunter, nach diesem sulze es.

Grünspeis

Schmiere ein Raindl mit Schmalz, dann lege auf Blattlen geschnittene ge-
kochte Erdäpfel hinein, dann gib eine Lage saueren Rahm mit 2 Dotter
abgesprudelt, und auf dieses gedünstetes saueres Kraut, dann wieder
Erdäpfel verfahre man soweiter verbacke es.

Gestürzter Kohl

Man kocht den Kohl und dünstet ihn wie zu dem Zuspeis und läßt
ihn kühlen, einige Kohlblätter blanchirt man nur ab, und legt
damit den ausgeschmierten Model aus, dann gibt man darauf fein
aufgeschnittenen Würfeln, eine Lage von gedünsteten Kohl mit
dem Haschee, (welches zubereitet von fein gehackten Braten,
welchen man rösten läßt, ein wenig mit Mehl einstaubt,
etwas mit Suppe vergießt, und einen Dotter hinein gibt.) dann
mit gesprudelten Ei und Rahm übergießt, darauf kommt wieder
Kohl und Würfeln, und so weiter dann verbackt man es
im Ofen.

Faschirter Kohl.

Koche im Wasser einen Krautkopf weich, nehme ihn heraus gib ihn
auf ein Brett, lege die Blätter schön nach der Reihe auseinander
bestreiche jedes Blatt mit dieser Fasch die aus fein gehackten
rohen Schweinfleisch, Gewürtz, Salz und einen Dotter besteht,
wenn sie alle ausgeschmiert sind, lege die Blätter wieder schön
nach der Ordnung zusammen, so daß sie wieder den Krautkopf bilden,
hernach schneide unter dem Stengel das Kopfes aus, und fülle das
Loch auch mit dieser Fasch aus, gib ihn dann auf ein blechernes Teller
überschütte ihn mit zusammen gemischten Rahm und einen

hinbrennen die mit Butter gegossen, und dann das gekocht ist, gib
oben und unten Gluth.

Erdäpfel Kroketen

Treibe etwas Schmalz ab, gib 2 Dotter dazu, dann 4 gekochte gerie-
bene Erdäpfel 2 Löffel Parmesankäse, Salz und ein Scherzel ab-
breite es ein wenig ab, mache Strützl daraus, wende sie in
Ey und Semmelbröseln und backe sie auf der Farblatte Pfanne.

Muskazonen

Nimm einen Vierting Mandeln, welche sie
sauber ab und stoße sie sammt den Schalen
nicht gar zu fein, gib sie auf ein Nudelbret
welches einen Vierting gestoßenen Zucker,
darunter von einer Limonie die Schalen,
gestoßenen Zimmet und Gewürznägerln, eine
halbe Muskatnuß, mische alles unter einander,
schlage ein ganzes Ey und einen Dotter
daran, mache den Teig geschwind zusammen
bestäube den Model mit gestoßenem Zucker,
drucke sie schön zierlich aus, lege sie auf ein
mit Wachs bestrichenes Blattel, und backe sie
recht kühl.

Muskazintorte

Nimm ein Pfund Mandeln, welche sie sauber
ab, und stoße sie sammt den Schalen schön
klein, mische die Mandeln auf ein Nudelbret

gib 2 Vierting gestossenen Zucker dazu, ein
Loth Zimmet, ein halbes Loth Gewürznägerln
eine Muskatnuß, alles klein gestossen,
von 2 Limonien klein geschnittene Schalen
8 Loth schönes Mehl, mische alles gut unter
einander, gib von 6 Eyern die aufgeklopfte
Klar dazu, mache den Taig damit zusammen
dann schmiere ein Tortenblattel mit Butter
walke den Taig ein wenig aus und einander, richte
den flachen auf das Blattel, gib ein Einge-
sottenes darauf, den übrigen Taig drücke
mit dem Muskazin = Model aus, lege es
schön zierlich auf die Torte, mache einen
blechernen Reif herum, und backe sie
schön kühl im Ofen, wenn es gebacken ist
so mache ein Wasser-Eis darüber, und
lasse es im Ofen wieder trocknen.

Muskazintorte auf eine andere Art

Nimm ein Pfund geschwellte Mandeln
schneide sie mit dem Schneidmesser klein
zusammen, richte sie auf ein Nudelbret
ein Pfund gestossenen Zucker darunter
gemischt, 2 Loth Zimmet, eine Muskatnuß
kleine gerieben, 2 ganze Eyer und 6 Dotter
dann belege ein Blattel mit Obladen, streiche

den halben Theil von den Teig darüber
fülle es mit etwas Eingesottenem, von
dem übrigen Teig mache ein Gitter
darüber, bestreue es mit grob gestoßenem
Zucker, und backe es schön kühl.

Hohlhippenkrapferln.

Gib auf ein Nudelbret, einen Vierting Mehl
bröckle einen halben Vierting Butter da-
runter, gib einen Vierting gestoßene
Mandeln dazu, schlage 4 ganze Eyer daran
klein geschnittene Limonieschälerl, 2
oder 3 Löffel voll Rahm, schlage den
Teig schön klar ab, mache das Eisen dazu
heiß, gib ein Löffel voll darauf, dann
überstreiche sie, wenn sie gebacken
sind mit einem Eingesottenen, und schlag
sie zwei Mahl über einander.

Krapfen von Löffelmuß.

Gib in ein Reindel einen Vierting Butter
laß ihn ~~zer~~ zerschleichen, rühre schönes
Mehl darein, daß es aber nicht zu fest
wird, laß es gut heiß werden, rühre
es aber beständig, dann schütte ein Seidel
siedendes Obers hinein, daß es ein dicker
Koch wird, laß es auskühlen, rühre es

after damit es keine Haut bekommt, dann
schlage 5 oder 6 Eyerdotter daran, von
2 Eyern die aufgeschlagene Klar, Zucker,
damit es süß genug ist, von einer halb
Limonie die Schalen, dan besäe ein Brett
mit Zucker, gib ein Theil von den Teig
darauf, mache kleine runde Krapferl,
bestreiche sie mit einem Ey, besäe
sie mit Zucker, schmiere ein Blattel
mit Butter, lege die Krapferl dar-
auf, lasse kühl backen, und gib sie
geschwind zur Tafel.

Vanillekrapferl.

Gib in einen Weidling einen Vierting gestoßenen
und gesiebten Zucker, klopfe von 3 frischen
Eyern das Klar zu Schnee, gib sie zum Zucker
rühre es eine halbe Stunde gut auf daß es
schön dick wird. dann mische um 6 Kreuzer
gestoßene Vanille darunter, dann schmiere
ein Blattel mit Wachs oder Butter, lege eine
rund geschnittene Oblaten darauf, gib auf ein
jedes Oblatflecherl einen halben Eßlöffel
voll von Gemischten, und backe es so kühl,
als möglich ist.

Vanillabögen.

Gib in einen Weidling fein gestossenen Zucker
klopfe von 4 Eyern das Klar zu Schnee, gib es
zu dem Zucker, und rühre es so lange, bis es
recht dick wird; drücke von einer Limonie
den Saft daran, rühre es noch eine Weile,
dann mische ein halbes Pfund geschälte
und fein geschnittene Mandeln darunter
wie auch 4 Loth schönes Mehl, von einer Limonie
klein geschnittene Schalen und gestossene
Vanille nach Belieben, schneide Oblaten
streiche den Teig darauf, gib sie in blecherne
Bögen oder backe es auf dem Tortenblatte
und biege sie über einen Nudelwalker,
mache ein weißes und rothes Eis darauf

Butterteig von Germ

Gib auf ein Nudelbret 10 Loth schönes Mehl
bröckle mit dem Walker einen Vierting Butter
darunter, salze es, schlage 4 Eyerdotter 2 Löffel
voll Rahm und einen Löffel voll gute Germ
daran, mache den Teig geschmeidig ab und schlage
dann d Mehl wie den übrigen, dann mache daraus
[illegible] Flecken, gib Eingesottenes darauf, und
rolle sie wie ein Kipfel zusammen, oder mache
runde gefüllte Kräpfel, oder wie du willst
stelle sie auf ein Blattel, bestreiche sie mit Eyer-
klar, bestreue sie mit Zucker, lasse sie ein
wenig gehen, aber nicht an einem gar zu
warmen Ort, und backe sie dann geschwind
in Ofen(?)

